

Les poires au gingembre

pour 4 personnes

Ingrédients

800 g de poires à cuire; 2 dl d'eau; 50 g de sucre fin cristallisé; un demi-citron (jus et zeste); 1 morceau de gingembre confit; 1 bâton de cannelle; 1 prise de muscade; 4 clous de girofle.

Préparation

1. Laver les poires, les essuyer, les peler et les couper par la moitié. Les plonger rapidement dans un peu d'eau salée, afin qu'elles ne se noircissent pas. Enlever le cœur.

2. Cuire les poires avec l'eau, le sucre, le bâton de cannelle, les clous de girofle pendant 10 minutes environ. Mettre de côté. Râper dans la compote la valeur d'une cuillerée à thé de zeste de citron. Puis presser le jus. Hacher finement le gingembre. Ajouter tous ces ingrédients.

3. Cuire les fruits encore 10 minutes. Sortir le bâton de cannelle et les clous de girofle. Dresser les poires dans des coupes en verre. Laisser refroidir. Servir à la température de la pièce.